



**SOMONTANO**  
Denominación de Origen

Embotellado por  
**BODEGA PIRINEOS**  
R.E. nº 3.811-HU  
en Barbastró - España  
PRODUCE OF SPAIN

750 ml.  
12,5% Vol.

Contiene Sulfitos - Enthält Sulfite  
Contains Sulfites - Bevat Sulfieten

consejo regulador de la denominación de origen  
**SOMONTANO**

## MONTESIERRA TINTO JOVEN 2012

INTENSIDAD DE AROMA

SUAVIDAD AFRUTADO

ACIDEZ FLORAL

CUERPO MADERA

CEREZA

MERMELADA DE CIRUELA

CÍTRICOS

LILA

MENTA

PIMENTÓN DULCE

DESCUBRE MÁS SOBRE ESTE VINO  
[www.bodegapirineos.com](http://www.bodegapirineos.com)

Sin crianza 14° C

Cabernet - Tempranillo - Moristel

Pastas y legumbres - Tapas  
Quesos y Embutidos

### DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra. Barbastró a Naval Km. 3,5 (22300-Barbastró-Huesca-España)  
Tipo de vino: Tinto joven

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13,5% Vol.  
Acidez total: 5,1 g/l ácido tartárico  
PH: 3,34  
Azúcar residual: 1,48 g/L

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano. Uva procedente de diversos parajes entre Barbastró y Salas.

Número de Hectáreas: 175 Hectáreas

Edad: 7-15 años

Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar

Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración

Tipo de Vendimia: Máquina

Fecha de inicio: Durante todo el mes de septiembre, según cada variedad.

Duración: 30 días

### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable

Temperatura: 25 °C

Tiempo: 15 días

